1 ANO DE GARANTIA

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

LIGUE GRÁTIS

0800-55 03 93

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.
Sábado, das 8h às 17h.

M.K. Eletrodomésticos Ltda.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China

www.eletrodomesticosmondial.com.br

"Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou em fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

"Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem prévio aviso.

Rev. Abr/11

MONDIAL

Premium

Manual de Instruções

FR-03

SUPER COOK

Modelo: 1560-01 (127V)

Modelo: 1560-02 (220V)

Forno Super Cook Premium Mondial

Parabéns, agora você possui um **FORNO SUPER COOK PREMIUM MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de diversos alimentos.

Antes da utilização, leia atentamente as instruções de uso, pois o bom funcionamento de seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

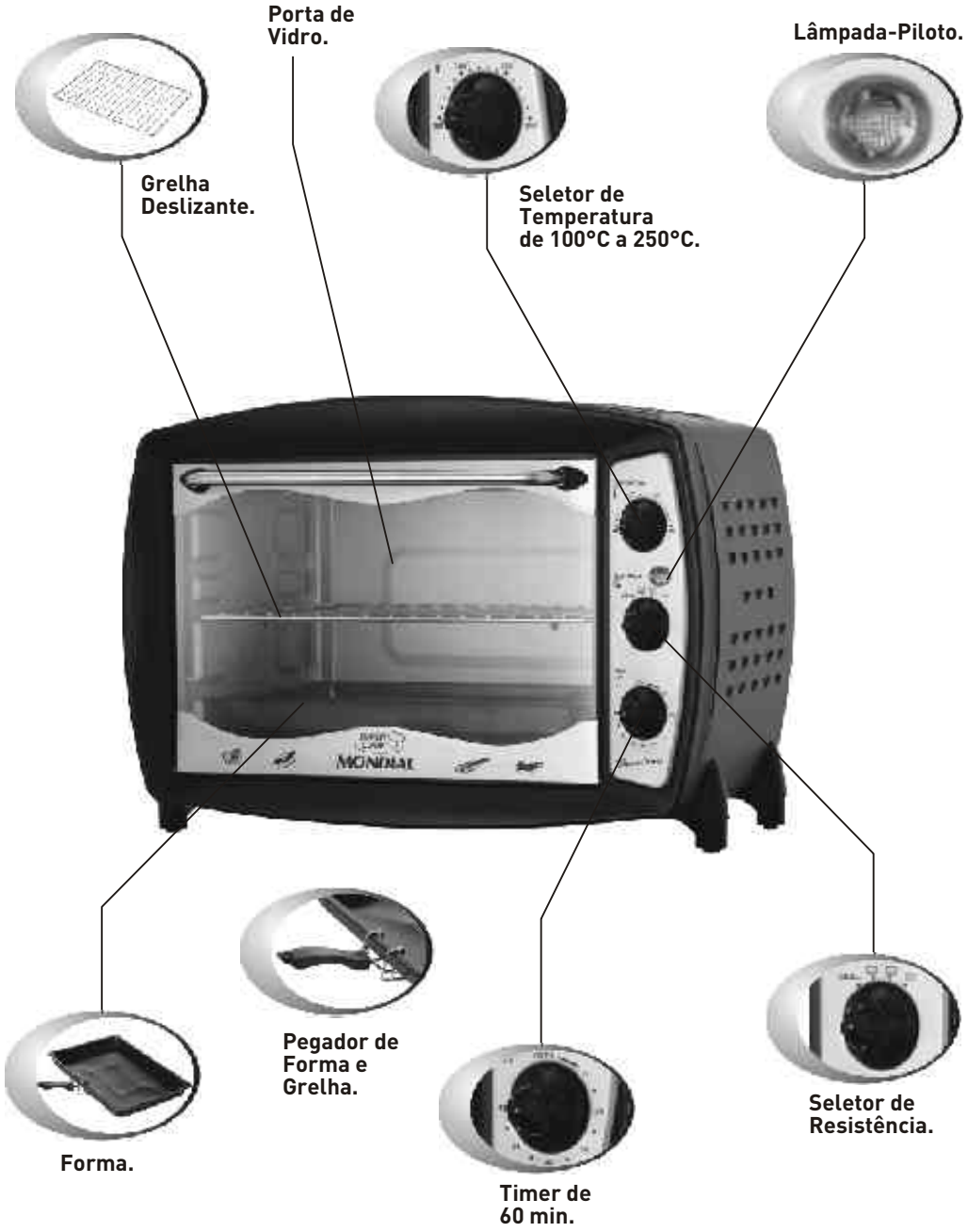
RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Antes de ligar o plugue na tomada, verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este produto prevê aterramento. Para sua segurança, conectar o fio ou plugue terra à rede de aterramento de sua residência. Nunca use o fio neutro da rede para aterramento.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos. Sua utilização comercial acarretará a perda da garantia.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando o mesmo.
- Para evitar choques elétricos, nunca manuseie o forno com as mãos molhadas, não molhe, nem o mergulhe em água.
- Não movimente o produto enquanto estiver ligado para evitar choques elétricos.
- Para evitar acidentes, não permita que crianças, ou mesmo pessoas que desconheçam suas instruções de uso, utilizem o produto.
- Nunca obstrua a entrada de ar na parte de traz e laterais do forno enquanto estiver em funcionamento. Limpe-a frequentemente com um pano seco para retirar poeira, etc.
- Desligue o forno da tomada quando este não estiver em funcionamento mesmo que por breves instantes.
- Nunca enrole o cabo plugue em volta do aparelho para não danificá-lo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros ou piscinas.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do Cabo Plugue.
- Nunca permita que o Cabo Plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo Cabo Plugue.
- Deixe-o esfriar totalmente antes de movimentá-lo ou guardá-lo.
- Não coloque objetos em cima do forno nem apóie a Forma ou alimentos.
- Nunca use o produto com o cabo plugue ou plugue danificados, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL.**
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes ao usuário, não permita que sejam feitos consertos e / ou trocas de peças em casa, caso necessário, leve o produto a uma **Assistência Técnica Autorizada MONDIAL.**

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável .

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU FORNO SUPER COOK PREMIUM MONDIAL



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO DE SEU FORNO SUPER COOK PREMIUM MONDIAL

•Escolha uma superfície resistente ao calor:

granito
mármore
cerâmica
alvenaria
madeiras maciças, etc...

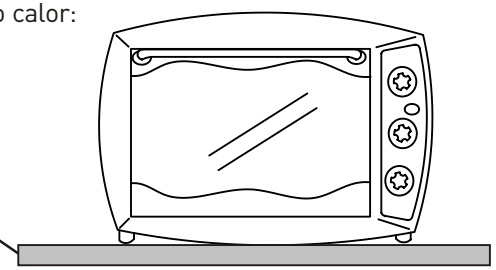


Fig. 1

•Esteja certo de que o local escolhido é seco, pois a umidade poderá danificar o aparelho. **(Fig. 1)**

•Não instalar próximo a materiais ou substâncias inflamáveis como cortinas e depósitos de produtos de limpeza. **(Fig. 2)**

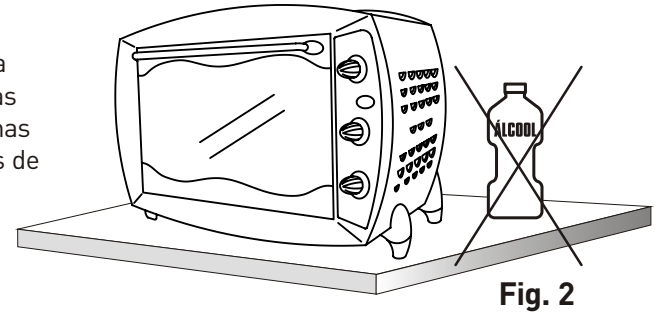


Fig. 2

•Para sua segurança respeite as medidas de afastamento entre as paredes e o aparelho: 5 cm de cada lado, 10 cm acima e na parte de trás. **(Fig. 3)**

A = 5cm
B = 10cm
C = 5cm
D = 10cm

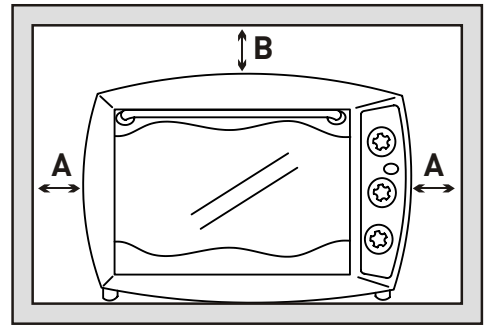


Fig. 3

•Se for utilizar um suporte de parede, verifique se o mesmo suporta o peso do aparelho e se mantém as indicações de afastamento entre paredes e o forno.

•Para embutir o forno em algum móvel também respeite as medidas de afastamento para evitar acidentes. **(Fig. 4)**

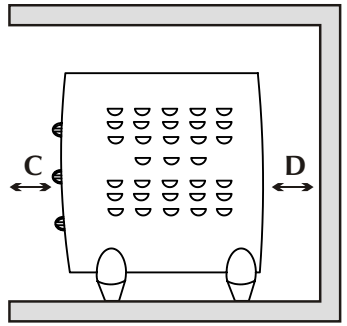


Fig. 4

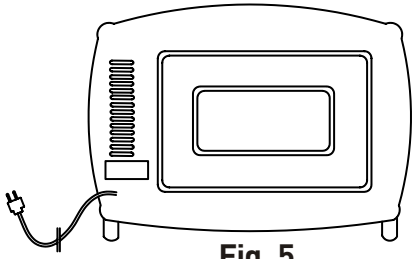


Fig. 5

•Esse equipamento deve ser adequadamente aterrado para eliminar o risco de choques elétricos.

•Instale o fio terra no terminal que se encontra na parte traseira do forno. Caso a instalação de sua residência não possua sistema de aterramento, solicite a orientação e auxílio de um eletricista. **(Fig. 5)**

•O fio terra não pode ser ligado em torneiras, tubulações plásticas, ao neutro da rede elétrica, pára-raios, canalização de gás, aquecimento central ou qualquer outra alternativa não especificada por normas.

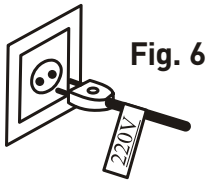


Fig. 6

•Verifique se a voltagem do aparelho á a mesma da tomada a ser utilizada. **(Fig. 6)**

•Não utilizar conectores tipo "T", benjamins ou assemelhados. **(Fig. 7)**

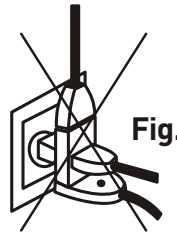


Fig. 7

•Evitar o uso de extensões. Caso necessário solicitar a um eletricista orientação sobre o modelo adequado.

ANTES DE UTILIZAR O SEU FORNO SUPER COOK PREMIUM MONDIAL

- Coloque sempre o Botão Seletor de Resistências na posição de DESL. e retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza.
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- A Grelha e a Fôrma podem ser lavadas normalmente com detergente neutro e água morna. Seque-as com um pano recoloque-as após a limpeza.
- Jamais use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar os componentes ou seu aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.
- Antes de utilizar seu aparelho pela primeira vez, deixe-o ligado durante 10 min com a porta entreaberta para permitir que o óleo de proteção das chapas evapore sem atingir os alimentos. (Siga as instruções do item **COMO UTILIZAR SEU FORNO**). Deixe a Fôrma dentro do aparelho durante esta operação.

Importante:
É comum que fornos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes que forem utilizado. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na fabricação. Isso é normal e não indica que há defeitos ou má utilização do aparelho.

COMO UTILIZAR O SEU FORNO SUPER COOK PREMIUM MONDIAL

- Posicione o botão Seletor de Resistências na posição DESL.
- Conecte o plugue na tomada compatível com a voltagem selecionada.
- Coloque o alimento a ser preparado dentro do forno sobre a Grelha ou sobre a Fôrma.
- Ajuste a altura da Grelha ou da Fôrma de acordo com o alimento a ser preparado e o resultado desejado.
- De preferência coloque o alimento no centro do forno e respeite os limites de proximidade com as paredes: 2 cm nas laterais / fundo e 4 cm da parte superior.
- Não coloque excesso de peso (acima de 8 kg) na Grelha ou na Fôrma.
- Caso não esteja usando a Fôrma como recipiente de preparo, deixe-a dentro do forno para evitar que caiam resíduos nas resistências inferiores que causem dados ao aparelho.
- Regule a temperatura no Seletor de Temperatura.
- Escolha a forma de preparo no Seletor de Resistências:

Resistência Superior - grelhar e dourar
Resistência Inferior: assar
Resistências Superior e Inferior: tostar

- Gire o Seletor de Resistências no sentido horário até uma das opções apresentadas.
- Ajuste o Timer para o tempo necessário para o preparo. Quando o tempo for inferior a 10 min, gire o botão além da marcação de 10 min, então volte para o tempo desejado.
- Quando o tempo desejado for superior a 60 min divida o tempo de preparo em dois, mas use um tempo maior na primeira vez.
- Assim que o Timer for acionado e a Lâmpada-Piloto se acenderá e o forno estará em funcionamento.

Importante:
Use a tabela de TEMPOS DE PREPARO SUGERIDOS como referência. O tempo de preparo pode variar devido a diferenças de temperatura externa do ambiente ou características de tamanho e peso.

- A campainha irá soar assim que o tempo escolhido terminar. O aparelho se desligará automaticamente.
- Caso queira desligar o assado antes do tempo ajustado no Timer ter terminado gire o botão no sentido anti-horário até o ponto DESL. de desligado.
- O Timer também pode ser reajustado durante o preparo conforme a necessidade, ou seja, ele pode ser girado no sentido horário e anti-horário.
- Certifique-se que o Seletor de Resistências está na posição DESL., abra a Porta pelo puxador e retire o alimento utilizando o Pegador ou uma luva térmica de cozinha.

PRÉ-AQUECIMENTO DO SEU FORNO SUPER COOK PREMIUM MONDIAL

- Para a realização de algumas receitas há a solicitação de pré-aquecimento. Siga as próximas instruções:
  - Regule o Seletor de Temperaturas na temperatura desejada.
  - Selecione 5 min no Timer .
  - Coloque o Seletor de Resistências na posição Superior e Inferior.
    A Lâmpada-Piloto ficará acesa até o ciclo do Timer terminar.
  - Após o toque da campainha reprograme o forno e o alimento poderá ser colocado para o preparo.

TEMPOS DE PREPARO SUGERIDOS

ALIMENTOS	TEMPERATURA	TEMPO (minutos)
Frango	**210°C**	**60 - 70**
Bisteca	**200°C**	**80 - 90**
Pizza Congelada	**190°C**	**13 - 15**
Pão de Queijo Pré Pronto	**220°C**	**80 - 90**
Lazanha	**220°C**	**40 - 50**
Pastelão	**210°C**	**120 - 130**
Bolo	**180°C**	**30 - 35**

NOTA:
Os tempos são apenas sugeridos, pois o tempo de cozimento ou aquecimento depende de outros fatores como temperatura ambiente, temperatura do prato a ser preparado, tamanho e espessura dos pedaços dos alimentos, bem como tipo do recipiente, já que alguns materiais são melhores condutores de calor.

COMO LIMPAR O SEU FORNO SUPER COOK PREMIUM MONDIAL

- Coloque sempre o Botão Seletor de Resistências na posição de DESL. de desligado e retire o plugue da tomada antes de iniciar qualquer limpeza
- Para limpeza externa passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Não passar pano úmido ou molhado na Porta de Vidro enquanto ela estiver quente. Depois de fria pode ser limpa com uma esponja macia e detergente neutro. Seque-a com um pano ou papel.
- A Grelha e a Fôrma podem ser lavadas normalmente com detergente neutro e água morna. Seque-as com um pano recoloque-as após a limpeza.
- Jamais use palhas-de-aço, buchas ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar os componentes ou seu aparelho.
- Se necessário, as resistências podem ser limpas com um pano macio. Não utilize o forno caso haja resíduos nas resistências, pois podem provocar danos no aparelho.
- As paredes do forno podem ser limpas com ele ainda morno, mas certifique-se de que está desligado da corrente elétrica para evitar choques. Use uma esponja macia e detergente neutro e remova bem com um pano seco antes de usar o forno novamente.
- Nunca usar produtos cáusticos ou abrasivos nas paredes do forno para não danificar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho na água.

Índice

1. **PÃO DE LÓ**
2. **FRANGO RECHEADO**
3. **PASTELÃO PIC NIC**
4. **BISTECA TEXANA**
5. **LAZANHA DE DOMINGO**

5 Receitas

1- PÃO DE LÓ

6 ovos
6 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Unte uma forma redonda de 30 cm de diâmetro com margarina e polvilhe com farinha de trigo.
Separe a claras das gemas.Bata as claras em neve até o ponto de suspiro e vá acrescentando as gemas, uma a uma, com a batedeira ligada.
Ainda com a batedeira ligada acrescente as colheres de açúcar, uma a uma.
Retirar a tigela da batedeira e com um batedor de ovos acrescentar a farinha de trigo aos poucos delicadamente, fazendo movimentos de baixo para cima.
Por último acrescentar o fermento.

Coloque na forma untada e polvilhada com farinha de trigo.
Asse em forno alto (com as duas resistências ligadas) por cerca de 35 min.

2- FRANGO RECHEADO

1 frango inteiro
½ xícara de suco de limão
100 g de moela
100 g de fígado de frango
1 cebola picada
1 tomate picado
1 xícara de cheiro-verde picado
Sal e pimenta-do-reino a gosto
½ xícara de margarina

Limpe o frango e lave com o suco de limão.
Tempere por dentro e por fora com o sal e a pimenta-do-reino.
Lave a moela e o fígado em água corrente.
Em uma tigela misture a cebola, o tomate, o cheiro-verde a moela e o fígado.
Coloque dentro do frango e pincele a margarina por fora.
Asse em temperatura de 210°C por cerca de uma hora com as duas resistências ligadas.

3- PASTELÃO PIC NIC

Massa
2 xícaras de farinha de trigo
½ xícara de azeite
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de fermento em pó
½ xícara de água fervendo
1 gema de ovo

Recheio
2 tomates picados
2 cebolas picadas
300 g de mussarela ralada
300 g de presunto magro picado
½ xícara de salsinha
½ xícara de azeitonas pretas sem caroço
½ xícara de molho de tomate
100gr de requeijão cremoso
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Em uma tigela peneire juntos os ingredientes secos: a farinha de trigo, o sal e o fermento. Faça um buraco no meio e acrescente o azeite e sove a massa até agregá-lo formando uma farofa grossa. Vá acrescentando a água fervente e sovando a massa até que ela forme uma bola macia e homogênea. Abra a massa e forre uma fôrma desmontável de 25 cm de diâmetro. Coloque o recheio e cubra com o restante da massa fechando bem as bordas.
Pincele com a gema de ovo e asse em forno alto (com as duas resistências ligadas) a temperatura de 210°C por cerca de 2 horas.

4 - BISTECA TEXANA

4 bistecas de porco de tamanho médio (150g)
½ colher de chá de pimenta-do-reino
½ xícara de mel
¾ de xícara de ketchup
1 cebola picada
2 dentes de alho amassado
1 colher de molho de pimenta vermelha

Tire a gordura das bistecas e lave com limão.
Tempere com sal e reserve. Em uma panela
junte a pimenta-do-reino, o mel, o ketchup,
a cebola picada e o alho. Cozinhe em fogo
brando até que engrosse um pouco.
Unte a Fôrma com azeite e asse em temperatura
de 200°C só com a resistência de baixo ligada por
cerca de 1h20min. Antes que esteja no ponto desejado,
espalhe uma colher do molho sobre cada bisteca e
deixe grelhar por mais uns minutos com as duas
resistências ligadas. Sirva com o restante do molho
ainda quente.

5 - LAZANHA DE DOMINGO

1 pacote de massa para lazanha pré-cozida
200 g de mussarela ralada
200 g de presunto magro picado
½ peito de frango cozido e desfiado
1 lata de molho pronto
1 tomate picado
1 cebola picada
1 lata de milho verde
1 lata de ervilha
½ xícara de azeite
2 dentes de alho amassados
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite.
Acrescente o molho de tomate e os tomates picados
e deixe apurar um pouco. Acrescente o peito de
frango, o milho verde e as ervilhas.
Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.
Monte a lazanha em uma fôrma refratária com
uma camada de massa, uma de molho, presunto
e mussarela. Finalize com a mussarela.
Cubra com papel alumínio e asse no forno com
as duas resistências ligadas a uma temperatura
de 220°C por cerca de 40 minutos.